

## Apero

### Hugo – Aperol spritz

Prosecco brut | Soda  
0,2l Glas Euro 8,20

### Rosenspritz

Rosensirup | Prosecco | Tonic Schweppes | Soda  
0,2l Glas Euro 8,50

### Purple Gin spritz

Gin Mare | Prosecco | Lavendelsirup  
0,2l Glas Euro 9,80

## VORSPEISEN

### Salate der Saison

Hausgemachter Kartoffelsalat  
Rohkost- und Blattsalate  
Euro 8,70

Hirnsuppe „nach Oma Marthas Art“  
Euro 8,90

Cremesuppe nach Tagesangebot   
Euro 8,00

Schwäbische Flädlesuppe ODER  
LEBERSPÄTZLE  
Euro 8,70

CARPACCIO vom Limousin Rind  
lauwarmer Linguine-Salat  
Euro 19,00

Salat von Fenchel-Orangen & Granatapfel  
Marinierter Burratina Käse  
Olivenöl | Balsamico  
Euro 14,00

**Black Tiger GARNELEN** im Pfännle  
Mediterranes Gemüse, Knoblauch | Kräuter  
geröstetes Alta Mura  
4 Stck. Euro 18,00

*Alle Preise inkl. der gesetzlichen MwSt*

## Das **BESONDERE** aus unserer **Genuss Manufaktur 1864**

**DRY AGED BEEF** “New York Cut”  
(für 2 Personen)

Euro 69,00

Schnippelbohnen | Parmesan Fries

...wählen Sie dazu... à Euro 2,80

Kräuterbutter | rosa Pfeffersoße |  
reduzierte Rotweinsauce  
2024 WM BBQ-Sauce 1. Platz

**TARTAR** klassisch angemacht  
Pommery-Senf Eis | Gewürze  
Euro 25,90

dazu servieren wir vom  
Brotsummelier Schmid aus  
Gomaringen | Pane Maggiore

**APPETIZER | Genuss mit  
Freunden (2Pers.)**  
Spezialitäten aus unserer Genuss-  
Metzgerei | Schinken  
Speck | Salami | Käse | Landbrot  
Euro 26,80

## **MENUE**

Kürbiscreme Suppe

\*\*

Brisket vom Mehrstetter Rind  
aus dem Smoker

Kartoffel-Selleriepüree Rahmsauerkraut  
rote Zwiebelmarmelade

WM BBQ Sauce

\*\*

Zwetschgentarte

Nüsse | Walnusseis | Sahne

Euro 42

## Klassische Hauptgerichte

### SCHNITZEL PANIERT

Schweinerücken oder Hähnchenbrust  
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 19

Eier | Gluten /Weizen

### Scheibchen von der SCHWEINELENDE

-sous vide gegart-  
in rosa Pfefferrahmsoße | frische Pilze  
handgeschabte Spätzle vom Brett

Euro 25,80

Eier | Gluten/ Weizen | Milch

### LAMM-HÄXLE aus dem Backofen

mit Minze-Oliventapenade  
Caponata | cremige Polenta

Euro 33

Gluten /Weizen

### Klassisch gefüllte RINDERROULADE

Rotkraut | Kartoffelknödel

Euro 29,80

Gluten /Weizen

### CURRYWURST vom Kalb

Pommes Frites | Blattsalat

Euro 18,00

### Hausgemachte MAULTASCHEN

#### Trilogie

abgeschmälzt | gebacken mit Ei  
& Speck-Zwiebel, Käse überbacken

Euro 16

....genießen Sie hierzu unseren  
hausgemachten Kartoffelsalat

Euro 4,80

### BRISKET vom Mehrstetter Rind

aus dem Smoker

Apfelmeerrettich | Kartoffel-Selleriepüree  
Rahmsauerkraut | Rote Zwiebelmarmelade  
Worlds Best WM 1. Platz BBQ Sauce

Euro 29,90

## Fischgericht

ZANDERFILET aus der Pfanne

Bohnen | Speck-Fenchel

Kartoffelstampf

Euro 34

Gluten

## Vegetarische Gerichte



KÄSESPÄTZLE aus dem Eisenpfännle

Butter-Zwiebelschmelze

Röstzwiebeln | kleiner Blattsalat

Euro 17,80

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

Serviettenknödel à la crème

Grünkohlgemüse | frische Pilze

Parmesan

Euro 19,90

Gluten/ Weizen | Milch | Ei

Safran-Gersten-Risotto

saisonale Pilze

Euro 21,50

## Das süße Finale

Dettinger Kirschbecher

Vanille- und Schokoladeneis | Kirschen

Euro 10,80

Schwäbische Apfelküchle

Zimt + Zucker | Vanillerahmeis Sahne

Euro 11

Lauwarmes Schokoladen Soufflé

mit flüssigem Kern | Mango | Maracuja

Sauerrahmeis

Euro 12,80

Topfenknödel | Marillenröster

Haselnussparfait | Vanillerahm

Euro 13,00

Für **Umbestellungen** berechnen wir Euro 1,50  
pro Person. Kleine Portion abzüglich Euro 3,00

